

# ひまわり

2024年  
6月10日  
No. 1569

生活協同組合 あいコープふくしま  
郡山市安積町日出山1-110-1  
Tel 024-956-0011 Fax 024-956-0055  
フリーコール 0120-910-408

## もくじ

- ① このこだわり・この価格で購入できることに感謝
- ② 丹野商店さん - 一般品との違い / グルーパー
- ③ パスちゃんヨーグルトのふた、どうしてる? / パスちゃん
- ④ 石けんコーナー / ヨーグルトアイス
- ⑤ 圓形石けんは汚水が落ちるぞ、使用のコツ
- ⑥ ローカル商品のご案内
- ⑦
- ⑧ なんでもカード - 注文控えメモ

あいコープふくしま  
Instagram



ネット注文  
QRコード



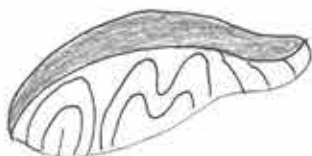
ローカル商品のご案内 (6月4回) はうしろのページからです ホームページ <http://icoop-fukushima.jp> CO・OP共済に関するお問合せは、フリーダイヤル 0120-80-9431

## このこだわりこの価格で

### 購入できることに

# 感謝

宮城県石巻市  
丹野商店さん



丹野さん!  
お会い  
できて  
うれしかったです!

000704 今回限り

丹野さんの 甘塩紅魚生 端切

300g以上 450円 (税込)

★ 4月8日 丹野さんをお会合に参加しました。

久しぶりに丹野さんのお顔を拝見した時に、「お変わりなく、若く、カッコいいな」と。震災のあの時の事、原発被害の事、そして皆で石巻を訪問した時のこと。復興に向けて皆さんの測りきれない苦勞の話などがよみがえって頭の中がいっぱいになり、丹野さんの話を聞いていくうちに3.11のことは絶対に風化させてはいけないと強く思いました。

震災から13年。世界状況変化により、以前に比べると質の良い原材料が入りづらくなったとの事。又、価格が倍以上に上がっている。資材費も高くなっている中、販売価格を上げる、切り身の量を減らしたりしたくないとの事。みんなが食べやすい価格でないとダメ!と、魚を切り身にカットする機械(5,000万円もある)を使わずにご自身で手切りしているというこだわりのお話を聞くと「やっぱり、まさに職人だ!」と思いました。

お店で売っている切り身が焼いた後にすぐ縮んで小さくなる。臭みがあるのには養殖されている魚を原材料として使っているだけでなく、調味料として使用されている添加物。作る工程と全てにおいて違うからだとわかりました。丹野さんの商品は一流ホテルで販売していた方が儲けが出るのでは?と勝手に思いましたが、こんなにこだわって作られている品物をこの価格で購入できることに感謝しただけでなく、改めて思いました。環境変化により石巻である魚の種類も変わってきている。温かい地域で生息する魚が多くなってきているとのことで、それに対応して新しい商品の開発もお考えとの事。これも楽しみだな...とワクワクしてしまいました。

とっても美味しいお魚の試食を皆さんと一緒に頂きましたから、あ、という間に時間は過ぎてしまいました。どうかお身体に気をつけて、頑張ってくださいと思います。

今年のあいコープまつりで お会いできる事を楽しみにしております。ありがとうございました。

# 丹野さんのこだわりと一般的なものとの違い

丹野さん

一般品

天然

養殖

1 原料の魚

原料の仕入れ…目利き

◎ すべて手で切っている

2 作り方

10%の塩水に

4時間漬けて

その後、一晩冷蔵庫に

入れることで旨みが増す

3%の塩水に

一晩漬けて

膨張させる

3 焼くとき…

縮まない。紅の色濃い。

焼きあがりが遠く  
水っぽい。縮む。

4 添加物

一切使わない。

塩(メキシコの粗塩)のカキ  
生かしている。魚のタンパク質を  
溶かして天然のアミノ酸になる。

酸化防止剤・PH調整剤  
着色料・化学調味液など  
使用していることが多い。

(切身に添加物?の  
驚き)

## 丹野さんのおいしい鮭



丹野商店(宮城)

306 凍

甘塩・紅鮭2切

70g×2切 358円(税込387円)



丹野商店(宮城)

307 凍

甘塩・紅鮭3切

70g×3切 538円(税込581円)



丹野商店(宮城)

308 凍

紅鮭切身(山漬け)・2切

70g×2切 415円(税込448円)

## 銀タラ ミリン漬 の こだわりは?

銀タラの脂にみりんの甘味が上品にからみます。



丹野商店(宮城)

320 凍

銀たらミリン漬・2切

2切160g 600円(税込648円)

銀タラが漁獲制限になっており、高値安定が続いている。味付けは、鎌田さんの醤油と本みりん、喜界島のサラメと一級品を使用。

解凍後、フライパンにアルミを敷いて焼くだけ。

もちろん、グリルで焼いてもよいが、こげやすいので注意してください。

## 柳沼果樹園より

次回  
特集

今季初で生ブルーベリーが登場  
します

000705 生ブルーベリー

140g 420円  
(税込)



“山漬け”は  
どうやって作っているの?



塩をまぶしており込んで  
3日間漬けておく。

どうりで、塩のカキ  
旨みが増しているんですね!

## 有我果樹園より

さくらんぼ(佐藤錦)が今回限りで  
登場です

000706

さくらんぼ(佐藤錦)  
200g 756円(税込)

# パスちゃんヨーグルトの保存方法は？

★ 放牧パスちゃんヨーグルトをまいど注文で利用しています。プラ資材削減のためオーバーキャップがつかなくなったのですが、保存方法はどのようにすれば良いか？毎回考えてしまいます。ラップをしているのですが合っているのか...？一度に食べきれないので、より良い保存方法を知りたいです！

(田村市)



以前の「ひまわり」より再掲載

パスちゃんヨーグルトのふた  
こんな風にしています！

★ パスちゃんヨーグルトのふたがなくなると驚きましたが、ヨーグルトのパックが丸になったせいか、今までよりも固めに感じました。半分食べて、残りにラップをして輪ゴムをしたら、意外とぴったりでした。前のふたはむしろ開けづらかったのて、私はこの方法で落ちつきました。

(郡山市)

## 家にあつたふたを再利用中

★ パスちゃんヨーグルトのふたがなくても、今までプラのゴミが気になっていたのが良いこととらえています。私はパスちゃんヨーグルトを毎回2つ注文しているのですが、足りなくなると手にスーパーで「同型」のカップ型ヨーグルトを買ったことがあり、そのふたを捨てずにあり、今回のパスちゃんヨーグルトの上に乗せたらピッタリでしたので、そのふたを大切に使用しています。(そのヨーグルトは1回だけの購入。やっぱりパスちゃんが1番美味しい！) 私の食べ方は、夕食後、くるもと松の実を糸田かくしたものに黒すりゴキを入れて常備しているのて、それをヨーグルトにトッピングしてシモンまたはきな粉もパラパラ、はちみつをかけていただいています。(須賀川市)

## ゴミの削減、脱プラ..

### と考えるとうれしい気持ち！

★ パスちゃんヨーグルトのふたのこと、ひまわりを読んで納得しました。ラップに輪ゴムでふた代わりにしていますが、慣れてきてもうふたはいらないかなとも思っています。ゴミを減らせること、脱プラ..と考えるとうれしい気持ちになります。

(福島市)

ご家庭での  
アレンジを  
おしえてください！  
写真あはれが  
ぜひ！



生乳100%だから濃厚でクリーミー

## パスちゃんヨーグルトアイス

- 材料・パスちゃんプレーンヨーグルト 1個  
・よつ葉生クリーム 1個  
・花見糖 大さじ4  
・フルーツ お好みとお好きなもの(なるべくお水です)

お水の分量も  
分量も覚えておくと  
便利です！

- パターン① 生クリームは泡立てしてから、お水の材料を混ぜる。  
② こんだけ、アメリア感のあるヨーグルトになります。

注意：おいしいので、アイスにする前に食べちゃうかも(笑)

- パターン② パターン①をタッパーなど、お好みの容器に入れ  
冷凍庫で冷やせばアイスの出来上がり。

※ 冷凍庫から出した直後はガチガチに凍っていて食べづらいので、常温で少し分くらいいくと食べ易くなります。

## パスちゃんヨーグルトアイスにチャレンジしませんか？

## ながめやま牧場ツアー

(山形県 飯豊町)

2	放牧パスちゃんヨーグルト	269円(税込)
39	よつ葉生クリーム	389円(税込)
364	花見糖	493円(税込)

放牧している

パスちゃんに

③

会いに行こう!!

9月7日(土)開催します

後日チラシが入りますので  
お楽しみに~



## 石けんコーナー

### 固形石けんは汚れが落ちるんです！

私たちは手軽で、スッキリと汚れを落とす固形石けんでの食器洗いと呼び掛けています。今回モニターとして「石けんで食器洗い」を体験して下さった方々からも好評の声が届きましたので、紹介します。

#### Q1 酸性の汚れや油をふき取ってから、流水ですすぐなどがポイントでしたが、実践してみましたか？

やってみた → やってていかがでしたか？

- a. 一度やってみると、思っていたよりも手間いらず。今までどうしてやっていなかったの、と思うほど食器洗いがラクに。(以下 a. の回答)
- b. とても簡単で、楽におちました。油汚れをふきとるとお水も汚れふいで浄水の助けにもなりますね。(以下 b. の回答)
- c. 今まで、便利なワンプッシュの洗剤を使ってました。「ふき取る」作業をしつ行うだけで、ストレスなく汚れが落ちるのでおね。(以下 c. の回答)
- d. 豚肉などの油は1回では落ちなかったのですが、2回、3回と試したら油汚れはきれいに落とすことができました。(以下 d. の回答)

#### Q2 固形石けんを使っていていかがでしたか？

問題なく使えた → 理由を教えてください

- a. しっかり泡立ちました。ただ保管場所、しかたが?? になります。
- b. とても楽で、泡立ちも良く、フリースーパーな泡できれいに汚れが落ちました。泡切れも良く、最高です。
- c. 現在は何でもかんでもワンプッシュの時代なので、固形石けんを使うのは久しぶりでした。汚れが落ちると思えました。石けんを置く場所(昔の石けん置き)がなく、同封されていたスポンジの上に置きます。
- d. 石けんを使う前に、石けんで食器洗いのコツをよく読んで食器洗いをしたから。

#### Q3 今後も使い続けたいですか？

はい → 理由を教えてください

- a. 自分に優しい(手荒れが減りました)、自然に優しい。
- b. 環境にもよく、汚れも落ち、プラスチック容器削減にもなるし、台所から洗剤のボトルがなくなるとさっぱりして良い。
- c. 台所の洗い物をして、罪悪感が小さくなりました。これが海に流れるのか...と思った時に安心出来ます。
- d. 環境、身体にやさしいし、使い続けているから。

#### その他、感想など

- a. 手荒れが本当に良くなったのがビックリでした。子供にも使わせたいと思いました。(髪や体など)ツレの工夫と使い方で思いのほか楽に石けん生活できました。ありがとうございました。
- b. 石けん1つで台所、お風呂(入浴など)、洗たく...いろいろと出来ることを知り、とても勉強になりました。ホームセンターやドラッグストアに行くと過剰な香りと必要なのか?と思われる成分にギモンだったので、これからいろいろ学びたいです。
- c. ずっと気になっていた石けんの使い方が丸分かりました。スポンジがとても気に入っています。身近に石けん液(しゃぼん水)がいて、話は聞いていたのですが、毎月の忙しさを理由に「一歩ふみ出せず」にいました。今のワンプッシュは楽なのでつい使ってしまうのです。食器洗いについては、手間が「めんどくさい」ポイントが私乗り越えるところです。ありがとうございました。
- d. 水はしろうを使うのが洗たくはス々でした。洗濯ネット方式は洗剤の量を守れば簡単そう。ただネットに入れても黒いTシャツなどは洗剤の白いものがツレ残るのが課題。「水はしろう」は石けん臭がするので、クエン酸やパーオキシナフタロンのリンスも使用した。シャンプーも石けんシャンプーとリンスを使用していたが、髪のキシキシが気になっていた。「リン・シャン・リン」でキシキシは気にならなくなった。

このたび手間で排水管のお助けが楽ちゃんになりますよ。

## 石けんコーナー

### Q 石けんで食器洗い…コツがありますか？

A あいコープでは固形の石けんをお勧めしています。ぜひ、お試しください。

ここが  
ポイント！

#### 洗う前に、酸性の汚れや油はふき取りましょう。

- 石けんは弱アルカリ性なので、お酢や果汁、マヨネーズなど酸性の汚れと混じると泡が消えて洗う力が低下します。また、油汚れは排水管のつまりや水質汚濁の原因にも。
- ボロ布や新聞紙、ティッシュなどでしっかりふき取っておきましょう。

#### よく泡立てながら、キュッキュッと洗いましょう。

- 目が粗く泡立ちの良いスポンジに石けんを含ませ、よく泡立てます。
- 途中で泡が消えたら石けんを足します。
- 石けんの洗浄力は力を加えるといっそう高まります。キュッキュッと食器をこするような感覚で。

ローカル取扱いのパワフルなマイクロンキッチンスポンジがおすすめ！

ここが  
ポイント！

#### 一枚ずつ流水ですすぎましょう。

- 直接水道水（お湯）にあてて流しすぎ、そのままかわかします。＊手の石けん分もよく落としてから。



#### ためすすぎはダメ！

- 食器についた石けん分が薄まり、抱え込んでいた汚れが離れて、ほかの食器に再び付着することがあります。洗ったのに又ル又ルするのはこのため。
- 洗って重ねた食器の上から水やお湯をかけるのもNG。

① 食器の油汚れはボロ布などでふき取る。



② 石けんを直接スポンジに。



③ スポンジで食器を洗う。



④ 食器を一枚ずつ流水ですすぎする。



⑤ 乾かす。



＊寒い時期はお湯を使うと効果的です。